

Sonia Spagnoli

Azienda agricola «La
Casera»

INTRODUZIONE

La Lombardia conserva un patrimonio naturalistico di grande interesse.

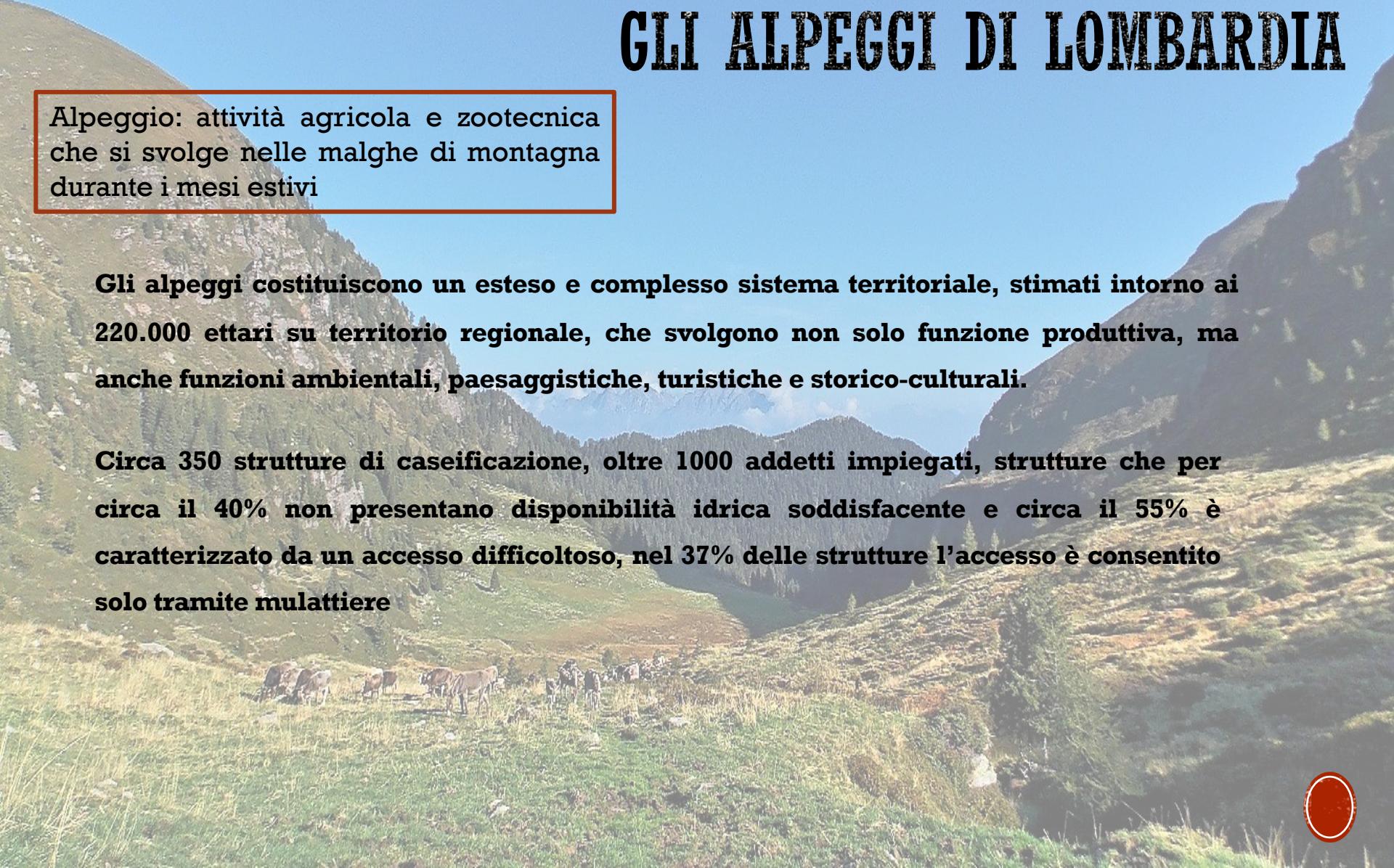
Negli anni '80 è tra le prime regioni italiane a legiferare per la tutela delle zone protette tra le quali possiamo ricordare 24 parchi regionali, 105 parchi d'interesse sovracomunale, 3 riserve naturali statali, 66 riserve naturali, 20 foreste regioni, una parte del Parco dello Stelvio e una fitta rete di alpeggi.

GLI ALPEGGI DI LOMBARDIA

Alpeggio: attività agricola e zootechnica che si svolge nelle malghe di montagna durante i mesi estivi

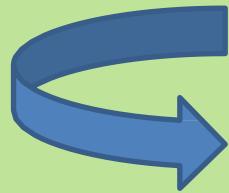
Gli alpeggi costituiscono un esteso e complesso sistema territoriale, stimati intorno ai 220.000 ettari su territorio regionale, che svolgono non solo funzione produttiva, ma anche funzioni ambientali, paesaggistiche, turistiche e storico-culturali.

Circa 350 strutture di caseificazione, oltre 1000 addetti impiegati, strutture che per circa il 40% non presentano disponibilità idrica soddisfacente e circa il 55% è caratterizzato da un accesso difficoltoso, nel 37% delle strutture l'accesso è consentito solo tramite mulattiere



Azienda Agricola «La Casera»

Azienda agricola a conduzione familiare



60 capi bovini
2 equini



Stagione invernale a fondovalle – Gianico

Stagione estiva in alpeggio – Alpe Val
Gabbia (ERSAF – Berzo Inferiore)





*Stabulazione fissa - Azienda
di fondovalle*





Transumanza intermedia - mese di maggio

maggenghi circa 800 - 1000 m slm



*Pascolo turnato
con recinti elettrici*



Giugno - Settembre

Alpe Val Gabbia



- *Malga di proprietà demaniale - ERSASF*
- *2 stazioni principali:*



- *circa 168 ettari di pascolo*



- *Pascolo turnato con recinti elettrici*

Attività estiva in fondovalle - fienagione



Produzione casearia

In azienda si lavorano giornalmente circa 5 quintali di latte vaccino

Vengono prodotti:

- Formaggio Nostrano a lunga stagionatura
- Casolet
- Formaggella
- Burro
- Ricotta
- Fiurit



Formaggio Nostrano a lunga stagionatura

Formaggio vaccino ottenuto da latte crudo e scremato,

Formaggio a pasta cotta (lavorazione della cagliata che può arrivare fino a 48 – 50° C).

Stagionatura: minimo sei mesi

Forma cilindrica a facce piane dal diametro di 34– 36cm, scalzo dritto, alto circa 8 – 10 cm.

Peso che varia tra i 9 e i 12 kg.

Crosta dura, liscia , di colore paglierino. La pasta è dura di colore paglierino o giallo. L'occhiatura è fine e regolarmente distribuita.

Disponibili in tipologie e stagionature diverse



Casolet o Cadolet

Formaggio fresco, vaccino, a pasta cruda, ottenuto dal latte crudo e scremato.

Caratterizzato da una particolare forma triangolare o rettangolare.

Formaggio dalla crosta fiorita e dalla pasta bianchissima che tende al giallo paglierino solo dopo un elevata stagionatura.

L'occhiatura è rara e finemente distribuita.

Stagionatura: breve di circa 10 – 15 giorni

Dal sapore dolce con sentori lattici ed erbacei.

Chiamato anche “*stracchino*” e prodotto solo a fine alpeggio quando il latte era scarso



Formaggella

Formaggio a pasta semicotta (lavorazione della cagliata che oscilla intorno ai 45°C), prodotto con latte crudo e intero.

Caratterizzato da una forma cilindrica con facce piane e scalzo dritto.

Crosta fiorita e dal colore bianco.

Pasta morbida, priva di occhiatura e dal colore bianchissimo.

Stagionatura: breve di circa 15 – 20 giorni.

Dal sapore delicato e leggermente acido ma piacevole al palato.



Burro

Ottenuto dalla zangolatura della panna raccolta dopo 12 ore di affioramento naturale.

Solitamente lavorato in panetti da 500 grammi.

Dal colore che varia dal bianco al giallo intenso in base all'alimentazione dell'animale.

Dal sapore deciso e leggermente acido.



Ricotta

Latticino fresco e dalla consistenza morbida e cremosa.

Ottenuta dalla lavorazione del siero di fine lavorazione (denaturazione e affioramento di particolari sieroproteine).

Dal sapore fresco e delicato, con sentori lattici e talvolta sentori che ricordano il sottobosco.

Ne esiste anche una forma stagionata dal sapore affumicato e deciso.



Fiurit o Fiore di ricotta

Latticino fresco , cremoso e liquido.

Dal colore bianchissimo .

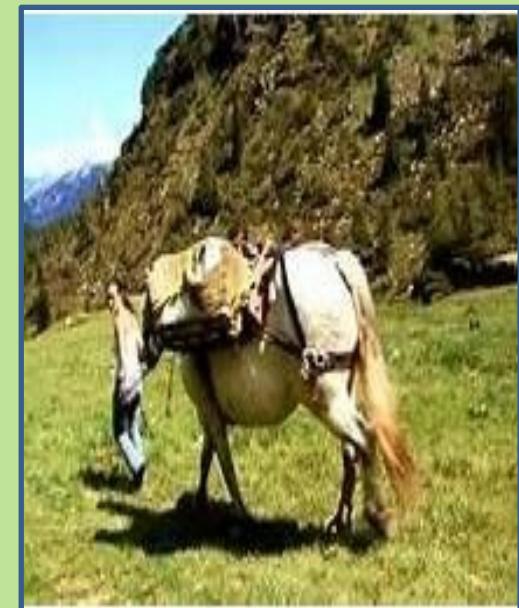
Ottenuta dalla lavorazione del siero di fine lavorazione (denaturazione e affioramento di particolari sieroproteine).

Dal sapore acidulo e fresco, viene raccolto con un mestolo di rame e agitato con un frustino di rami d'abete decorticati.

Prodotto poco conosciuto usato principalmente con la polenta
oggigiorno viene consumato come yogurt con frutta fresca o cereali.





































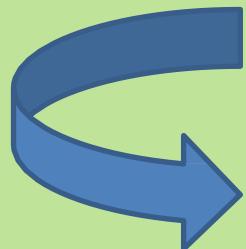








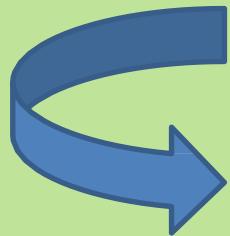
Promozione televisiva



Estate 2012 – Rai 1 “Estate in diretta”

[https://www.facebook.com/v.otte
Ilizoletti/videos/78660174811773
6/](https://www.facebook.com/v.otteIlizoletti/videos/786601748117736/)





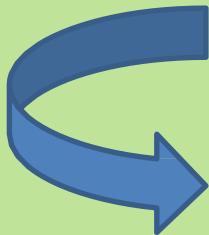
Marzo 2015 – Rai 2 “Buongiorno Benessere”



<http://www.rai.tv/dl/RaiTV/programmi/media/ContentItem-f5cd4d8d-682b-4b92-a4a8-d96a1508cc6e.html>

Servizio Telecolor ottobre 2019

Promozione estiva



- Ristoro malghivo
- Pernottamento in alpe
- Festa della malga
- Camminate letterarie
- Giornate a tema (casaro per un giorno...)
- Tirocinio formativo



Dove potete trovarci

- Caseificio aziendale - Gianico , Località Dosso n. 11 (Bs)
- Alpeggio Val Gabbia – Berzo Inferiore (da giugno a settembre)
- su Facebook (Azienda Agricola “La Casera” di Spagnoli Sonia) e Instagram (azienda_agricola_la_casera_)